



WEISSWEINEMPFEHLUNG DES MONATS

2020 CHARDONNAY
ESCHERS BERGKEUPER



Vorspeise für 2 Personen:

VITELLO TONNATO

ZUTATEN ANLEITUNG

400 g Kalbsrücken am Stück
160 g Thunfisch
6 Kapernäpfel
2 EL Kapernblüten
1 Sardellenfilet
150 g Thunfisch in Öl
2 Eigelb
½ Zitrone
3 EL gutes Olivenöl
1 Knoblauchzehe
1 Zweig Rosmarin
Salz & Pfeffer

- * Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Sonnenblumenöl in einer beschichteten Pfanne von allen Seiten scharf anbraten. Dann mit der zerdrückten Knoblauchzehe und dem Rosmarinzweig in die auf 120 Grad vorgeheizten Ofen geben. Ein Bratthermometer in die Mitte des Fleisches stecken und auf ca. 60 Grad Kerntemperatur garen. Dies dauert ca. 20-30 Minuten. Nach 15 Minuten kann das Fleisch einmal im Ofen gedreht werden. Sobald das Fleisch fertig ist muss es in Alufolie verpackt und beiseitegelegt werden.
- * Für die Thunfischsauce wird der Thunfisch aus dem Öl zusammen mit 1 EL Kapernblüten und dem Sardellenfilet fein gehackt. Die Eigelbe anschließend mit dem Saft einer halben Zitrone schaumig schlagen. Dann langsam das Olivenöl in die Masse tröpfeln lassen und vorsichtig weiter rühren, bis eine cremige Sauce entsteht. Die gehackte Thunfischmasse unter die Sauce heben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- * Zum Schluss den frischen Thunfisch in 1 cm große Würfel schneiden und mit etwas Olivenöl sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Das Kalb aus der Alufolie befreien und in Feine Scheiben schneiden. Ideal wäre dazu eine Brotschneidemaschine oder ein scharfes Messer. Die Kalbsscheiben locker auf einen Teller legen und mit den Thunfischwürfeln, der cremigen Thunfisch Sauce und den Kapernäpfeln servieren. Hierzu passt sehr gut ein Glas Chardonnay aus Eschers Bergkeuper!